

La Flamiche dinantese



Gabin Van Damme

Versione italiana realizzata da Nicolas Arena

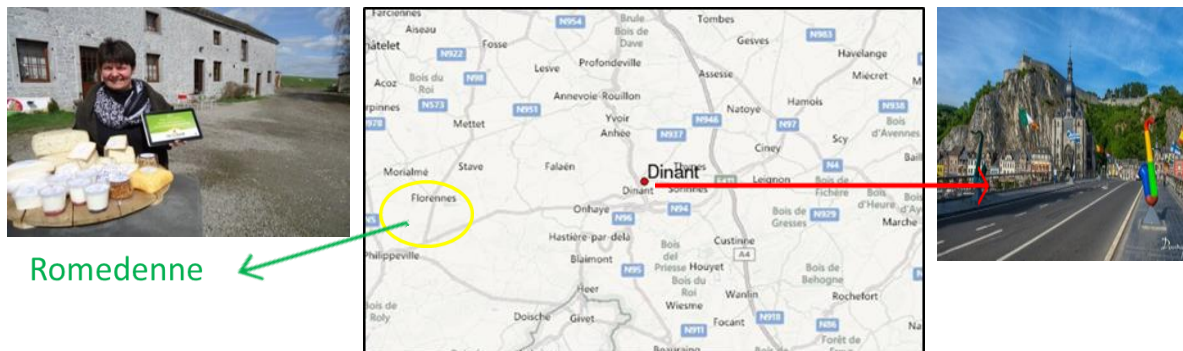
Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

Per vedere questo dossier in [vidéo](#) (versione francese)

ORIGINE GEOGRAFICA E STORICA DELLA FLAMICHE



Romedenne ←

Secondo la leggenda la Flamiche dinantese sarebbe nata semplicemente dalla caduta di una contadina proveniente da Romedenne. Infatti, recandosi a Dinant con i prodotti della sua fattoria per venderli al mercato, lei cadde e nel suo sacco si trovarono mescolati il burro, le uova e il formaggio. Allora lei andò correndo da un'amica che stava facendo il pane. A partire da un pezzo di impasto lei fece una torta e vi mise il composto, mise tutto in forno e così nacque la flamiche.

TRADIZIONI E FOLCLORE LEGATI ALLA FLAMICHE



Dal 1956 esiste la Confraternita dei Quarteniers della Flamiche dinantese, CQFD, il cui obiettivo principale è di far conoscere le specialità e il fascino della regione dinantese così come le tradizioni culinarie regionali.



Ogni anno si organizza il concorso del più grande mangiatore di Flamiche é organizzato il 1°sabato di settembre in occasione della fiera dove si vende roba usata del quartiere di San Nicola a Dinant. E' la Confraternita che si occupa, tra l'altro, di organizzare questo concorso.



RICETTA DELLA FLAMICHE

Lista e quantità degli ingredienti

- 400g de formaggio (boulette de Romedenne)
- Una pâte brisée
- 250g di burro salato
- 10 uova
- Sale e pepe



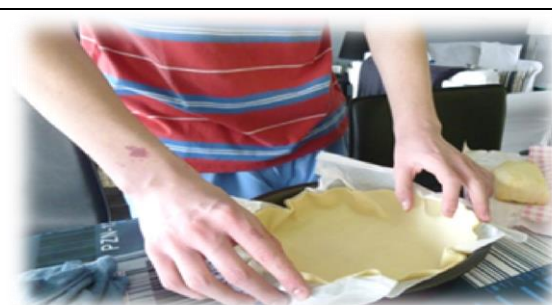
Utensili necessari

- Un piatto di vetro (classico)
- Una forchetta per sbattere le uova
- Un coltello per tagliare a dadini la boulette e il burro
- Una teglia (di 5cm di altezza)
- Una bilancia



Le diverse fasi della preparazione

Disporre sul piattino la pâte brisée in uno strato molto sottile.



Sovrapporre sulla pasta il burro sparpagliato in piccoli pezzi.



Disporre sulla pasta il formaggio boulette, sparpagliato in piccoli pezzi.



*Rompere le uova in un piatto.
Insaporire con sale e pepe
Sbattere le uova intere fino a quando non faranno la schiuma.*



Versare le uova sbattute sulla preparazione.



Cuocere a forno caldo (circa 220 gradi) per 20 minuti.



Gustare la flamiche subito dopo che esce dal forno.



Il servizio della Flamiche

La Flamiche é sempre presentata sotto forma di torta e tagliata in quarti per essere saporita.

E' generalmente accompagnata da vino di Borgogna e da un' insalata all'aceto.



Altre varianti di Flamiche

Le Flamiches salate più conosciute sono:

<i>La Flamiche al Maroille</i>	
<i>La Flamiche à l'Alsacienne (cipolla e pancetta)</i>	
<i>La Flamiche Picarde (ai porri)</i>	

Può anche declinarsi in una versione dolce:

<i>La Flamiche alle pere</i>	
<i>La Flamiche alle mele</i>	